



Communication Center for Food and Health Sciences

NPO法人

# 食科協ニュースレター 第107号

目次

6月号

頁

---

**【食科協の活動状況】**

- |                         |     |   |
|-------------------------|-----|---|
| 1. 2012年5月の主な活動（先月報告以降） | 関澤純 | 2 |
|-------------------------|-----|---|

---

**【行政情報】**

- |                                 |           |   |
|---------------------------------|-----------|---|
| 1. 第9回食品表示一元化検討会開催              | 森田満樹、森田邦雄 | 3 |
| 2. クドアを原因とする食中毒の発生防止について通知される   |           |   |
| 3. 米国における4例目の牛海綿状脳症（BSE）感染牛について |           |   |
| 4. 生食用牛レバーの取扱いについて              |           |   |
| 5. 食品用器具及び容器包装における再生紙の使用について    | 森田邦雄      |   |

---

**【消費者情報】**

- |                                 |      |   |
|---------------------------------|------|---|
| 1. 消費者委員会・健康食品の利用者アンケート1万人調査を発表 |      | 5 |
|                                 | 森田満樹 |   |

---

**【海外食品安全情報】**

- |                          |      |   |
|--------------------------|------|---|
| 1. 食品詐欺の公衆衛生上の脅威の定義      | 榎元徹也 | 8 |
| 2. 中国の食品表示通則の改正について（第2報） | 東島弘明 |   |

---

**【会員からの投稿】**

- |                             |      |    |
|-----------------------------|------|----|
| 第5回 昆虫の生態と虫体異物混入事故<5>敷地内の防虫 | 今野禎彦 | 19 |
|-----------------------------|------|----|
- 

平成24年6月19日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2F TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail [8.shokkakyo@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

**【食科協の活動状況】****1. 2012年5月の主な活動（先月報告以降）**

- 5月16日 運営委員会を開催
- 5月18日 食科協ニュースレター第106号発行
- 5月22日 「電力事情悪化への対応 その5」素案作成
- 5月23日 常任理事会を開催  
平成24年度総会議案書、会員研修会の計画、および「食品安全基本法の基本的事項改訂にかかる消費者庁の意見募集について」などについて討議した。後者については、時間的關係もあり、食科協としての見解を背景にして個々に対応することとした。
- 5月28日 平成24年度第1回理事会（日科技連本部1号館講堂控室）、平成24年度食科協総会（日科技連本部1号館講堂）、平成24年度公開会員研修会（同上）を開催  
総会は105名（委任状を含む）参加のもと開催され、理事会で準備した報告と提案が承認された。  
会員研修会は下記テーマと講師のもと、84名の参加を得て開催し、その後の森田専務理事司会によるパネル討論を含め熱心な討論が交わされた。
- ・基調講演 滝本浩司 厚生労働省監視安全課長  
「最近の食品安全行政の動向」
  - ・講演 今川正紀 消費者庁食品表示課課長補佐  
「食品表示の現状と課題～食品表示一元化を中心にして～」
- 6月12日 運営委員会を開催し、理事会、総会、公開会員研修会の報告がされ、新役員名簿を法務局に提出することになった。今後の計画として、8月に勉強会を表示一元化問題を中心に開催を検討する、食の安全ナビ検定クイズの追加、更新を行う、電力事情悪化への提言を早急にまとめることとした。
- 6月12日 関澤理事長が食中毒対応でユッケ、生レバー生食についての読売新聞の取材で「生産者から消費者まで危険性があることを前提に対策を取るべき」と回答したことが掲載された。
- 6月19日 常任理事会を開催予定

(関澤 純)

## 【行政情報】

### 1 第9回食品表示一元化検討会開催

6月8日第9回食品表示一元化検討会が開催された。検討会には「食品表示一元化検討会報告書(案)」が事務局から示され検討された。

なお、原料原産地表示及び栄養表示の考え方については今回示されていない。

#### 会議の概要

今回から報告書案の議論に入り、まずは総論部分(新法の目的、在り方、対象範囲)について、事務局から出された報告書案をもとに話し合われた。各論(原料原産地表示と栄養成分表示)はまだ、案ができておらず、検討会は6月終了の予定だったが、7月も引き続き行われることになった。

報告書案の(1)現行制度の枠組みと一元化の必要性について、まず「現行制度の枠組み」では、食品表示の法律が3つしか記述されていない点が委員から指摘され、実際には他の法律や多様な省令等があり、事業者が現場で正確に理解するのが大変で、そのため見直しをすることを明記すべきと、いう意見が出された。

また、2(2)食品表示の目的について「食品の安全性に関する情報が特に重要となる」という表記について、「食品の安全情報が何を指すのか。アレルギー表示はもちろんだが、たとえば食品添加物や遺伝子組換え食品は、リスク評価をされ、原則的には安全性が確認されているため、安全性に関する情報ではない。この検討会では具体的に項目だけでも分けた方がいい」という意見が出た一方で、「安全なものだけが流通しているという一方で、全てが安全というものがない、というのも事実。食品は使い方によっては不健康になりうるため、一概には言えない」「食品添加物に安全性が確認されているのは指定添加物だけ。既存添加物は安全性確認がされているわけではないので、事実誤認ではないか」「今回注意喚起を行ったコチニール色素のような問題があるので、食品添加物も食品の安全性情報として捉えることもできるのではないか」という意見が出され、安全性に関する情報をどう考えるのか、結論は出なかった。

また、他にも「報告書は一般の人が読むので、全体的にわかりやすい表記にしてほしい」「用語の統一について事例をもう少しわかりやすく、生肉なども入れて、適切にした方がよい」「JAS法と食品衛生法で、生鮮食品と加工食品の用語の定義が異なっている。監視・執行現場でも混乱している。個別品質表示基準によっても用語が異なるので、多方面の知見を集めて、今後の課題として、早く検討を始めた方がいいのではないか」といった意見が出された。

最後に、消費者庁・福嶋浩彦長官より、「わかりやすいことばで書こうという指摘は大変重要。わかりやすい表示を目指すのだから当然であり、本当に議論が煮詰まっ

ていればわかりやすいことばで書くことができるはず。中身をちゃんと詰めて、そのこともあわせて今後指摘をしてほしい」と挨拶があった。

<http://www.caa.go.jp/foods/index12.html>

(森田満樹、森田邦雄)

## 2 クドアを原因とする食中毒の発生防止について通知される

平成24年6月7日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部長名をもって都道府県知事等に「クドアが検出された生食用生鮮ヒラメについて平成23年7月11日付け食安監発0711第1号「Kudoa septempunctataの検査法について(暫定版)により検査を実施し、筋肉1グラムあたりのクドアの孢子数が百万個を超えることが確認された場合、食品衛生法第6条に違反するものとして取り扱うこと。」と通知した。

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/120607\\_01.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/120607_01.pdf)

## 3 米国における4例目の牛海綿状脳症(BSE)感染牛について

5月29日、食品安全委員会第71回プリオン専門調査会が開催され、「牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しについて」検討された。この中で、米国における4例目の牛海綿状脳症(BSE)感染牛について資料が出され、その中で、当該発生牛は非定形BSEであったとしている。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20120529pr1>

## 4 生食用牛レバーの取扱いについて

6月12日、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会が開催され「牛肝臓の基準設定について」検討された。

その結果、食品衛生法第11条第1項に基づく、

- 1 牛肝臓を生食用として販売してはならない旨
- 2 牛肝臓を使用して食品を製造、加工又は調理する場合には、中心部を63度30分間加熱又は同等以上の殺菌効果のある加熱殺菌が必要である旨

の基準を設けることとなり、具体的に、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準(厚生省告示)第1食品B食品一般の製造、加工及び調理基準に規定される案が示されている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002cs67-att/2r9852000002cuay.pdf>

## 5 食品用器具及び容器包装における再生紙の使用について

4に記載した同じ分科会で、再生紙の使用について検討され、同告示の第3 器具及び容器包装に「紙・板紙中の水分又は油分が著しく増加する用途（コーヒーフィルター、ティバック、油こし等）や電子レンジ、オーブン等の長時間の加熱を伴う用途（ケーキの焼き型等）に使用する紙製容器又は容器包装には、再生紙を原材料として用いてはならない」旨の規定を設けることとなった。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002cs67-att/2r9852000002cubg.pdf>

（森田邦雄）

### 【消費者情報】

#### 1. 消費者委員会・健康食品の利用者アンケート1万人調査を発表

6月5日に開催された第91回消費者委員会において、同委員会が2012年3月に実施した「健康食品の利用者アンケート」について分析結果が発表され、あわせて、これを踏まえた「健康食品の表示等の在り方に関する考え方」が発表された。アンケート調査は20代から70代の健康食品の利用者の男女1万人を対象としており、これだけの大規模調査ははじめてである。

・1万人アンケート調査結果概要

[http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2012/091/doc/091\\_120605\\_shiryou1-3.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2012/091/doc/091_120605_shiryou1-3.pdf)

・1万人アンケート調査結果の詳細

[http://www.cao.go.jp/consumer/iinkaikouhyou/2012/\\_icsFiles/afieldfile/2012/06/07/20120605\\_chousa\\_houkoku.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/iinkaikouhyou/2012/_icsFiles/afieldfile/2012/06/07/20120605_chousa_houkoku.pdf)

・健康食品の表示等の在り方に関する考え方の概要

[http://www.cao.go.jp/consumer/iinkaikouhyou/2012/\\_icsFiles/afieldfile/2012/06/07/20120605\\_gaiyou.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/iinkaikouhyou/2012/_icsFiles/afieldfile/2012/06/07/20120605_gaiyou.pdf)

アンケート調査の結果概要から抜粋

- 「健康食品」の利用状況等は、「ほぼ毎日利用している者」と「たまに利用している人」を加えると、約6割の消費者が健康食品を現在利用している（消費者の約4分の1がほぼ毎日利用）。特に50代以上の約3割が健康食品をほぼ毎日利用

している。

- 健康食品に消費者が毎月支出する額は、約7割が月額3,000円未満。ただし、20代・30代をみると、1,000円未満と回答した者の割合が高い。
- 消費者が健康食品を購入する先は、利用者の約6割が「店舗購入」と回答しており、ついで「インターネット通販」や「インターネット以外の通販(カタログ等)」の利用率も高くなっている。
- 年齢でみると、20代・30代は店舗購入の割合が高く、特に20代では、店舗購入をしている者が約8割にのぼる。一方、50代以上をみると店舗購入が約5割であるものの、インターネット通販やインターネット以外の通信販売で購入している者の割合が他の世代よりも高い。
- 健康食品を購入する際の情報収集にあたって、主にインターネットやテレビ・ラジオのCMが利用されている。
- 医療機関への受診等をすることなく、健康食品で不健康な状態を改善しようとした経験がある者は約4割。生活習慣病の方など、特に食品の安全性や健康状態に配慮する必要があるとされる者では、約5割がそうした経験を持つ。(特に「生活習慣病予備軍」の者に選択率が高い)。
- 健康食品で改善しようとした不健康な状態は、主にダイエットやコレステロール値の改善、カルシウムの補給を目的としたものがあげられている。
- 「健康食品」を利用する目的や満足度は、約6割の利用者が概ね満足している。
- 「不満」又は「やや不満」と回答した人の約8割が「期待したほどの効果がなかった」と感じている(なお、消費者全体でみると、「期待したほどの効果がなかった」と感じている者は約3割)。
- 「体調が悪くなった(悪くなったと感じた)」経験を持つ利用者の割合は低い。
- 健康被害が疑われるトラブルが発生した場合に、通報する先が散在。特に保健所へ通報する割合が低く、健康被害が疑われるトラブルに関する情報は多くが潜在している可能性がある。
- 健康食品について、体調の維持や健康の増進の目的で利用していると回答した者の割合が高く、特定の事項(美容・ダイエット等)を目的とした者の割合は14~15%と比較的低い。また、約1割、病状の改善目的での利用も見られる。
- 購入時最も重視するポイントとして、「効き目・有効性」と回答した利用者は約5割と最も多い。一方で、「安全性」(約3割)や「価格」(約2割)は「効き目・有効性」と比べて少なく、「味や飲みやすさ」を重視する利用者は僅かであった。
- 購入の際に参考にする情報として、「機能性(効果・効能)」と回答した者は、63%。ついで、「含有成分名・含有分量」(61%)、「原材料名」(55%)、「製造した国」(42%)、「含まれる成分が無添加・天然由来」(40%)、「製品のブランド名」(39%)といった、『食品の成分に関する基礎的な情報』を参考にしている。

- 「行政機関の提供する安全性等に関する情報」を参考にしたと回答した者は12%であり、必ずしも十分に利用されているとは言えない。
- 利用者はある程度価格が高くなったとしても機能性表示をしてほしいと考えている傾向がある。
- 健康食品の現在利用者のうち、34%は病院からもらった処方薬と健康食品を併用している。また、肥満・生活習慣病（その予備軍を含む）・アレルギー体質の者の46%が処方薬と健康食品を併用している。
- 医薬品の処方にあたり、健康食品の利用者のうち通院をしている者の約8割が医師等から健康食品の利用状況に関する確認を受けていない。

#### 健康食品の表示等の在り方に関する考え方の概要について

以上のアンケート調査結果をふまえて、消費者委員会では以下の考え方をまとめて発表した。

#### 1. 消費者が重視している「効き目・有効性」について

##### 正確な情報の重要性

消費者は、健康食品に対して「効き目・有効性」を重視。これについて正確な情報を伝えることは、消費者が合理的な選択を行う上での重要である。行き過ぎた表示や過剰な広告等が、健康食品への過大な期待を抱かせ不満を生み出している可能性がある。健康食品の表示や広告等を十分注視し、消費者に誤解を招くような、行き過ぎた表示、広告を行う事業者に対して適切に法執行を行うとともに、確実な情報源としての行政機関等の利用を促すべき。

##### 既存制度の活用

消費者は、「健康食品」に「機能性」を重視し、ある程度価格が高くなっても機能性表示を求める傾向がある。このような需要に応えるためには、栄養機能食品や特定機能食品等の既存の制度を十分活用する視点も考えられる。

#### 2. 錠剤・カプセル型食品（サプリメント）について

錠剤・カプセル型食品（サプリメント）は、特定成分を濃縮含有していることから、当該成分の過剰摂取の危険性があるが、多くの消費者は、サプリメントに表示されている摂取目安量を重視している。複数種類の利用者が多いということ踏まえ、消費者の摂取目安量について確実に利用できるようにすることが重要。

#### 3. 医薬品との併用について

健康食品の現在利用者の約3分の1は医療機関から処方された医薬品も併せて利用しており、多くは医薬品の処方に当たって医師等から健康食品の利用状況について確認を受けていない。このため、医薬品の処方に際して、患者に健康食品に関する注意喚起・情報提供を行うことが必要。

#### 4. 消費者からの情報の集約について

健康食品による健康被害が発生した場合、被害情報を迅速に把握することが不可欠。健康被害が疑われるトラブルが発生した際、消費者からの通報先が散在し、或いはそもそも通報されていなかったりといった傾向が見られる。健康食品による健康被害について、保健所で苦情相談を受け付けていることを住民に周知すること等により、保健所に対する情報の集約を促すことが重要

(当日の会議の概要)

会議では、以下の通り「第5のトクホ」、「トクホの広告の是正」の二つのポイントで話し合われた。

- 考え方の概要の1の について。今、トクホには4種類ある。個別審査型、疾病リスク低減表示型(葉酸、カルシウム)、規格基準型(おなかにやさしいなど)条件付きトクホの4つである。これ以外のは健康食品で、イメージ広告で販売している。そのイメージ広告を何とかしたいというのが、第一期からの引き継ぎである。そのために、イメージ広告で売られている健康食品を規制できる範疇に入れる。既存の制度を十分に活用して、すなわち第5番目のトクホ、機能性表示ができる何らかの枠組みをつくって規制をしたらいいのではないのではないかと。たとえばグルコサミンは、今、入っている量は全く異なるので、それを規制の対象に入れるのが大切ではないか。よく利用されている健康食品は、それほど数は多くない。消費者庁が昨年度委託調査をして、11成分について機能性がどの程度か科学的な論拠があるか調査・発表した。ほとんどは、ある程度効くが、トクホでデータが出るほどは効かないが、でも効く部分があるので、規制の対象に入れることは可能である。外れるものは規制を厳しくするというのが、最善の方向だと思う。
- トクホにおける広告の問題は、トクホの審査をしている新開発食品部会でも話題になって、消費者庁をとおしてメーカーに申し入れをしている。「これさえ飲めば脂肪のあるものを食べても大丈夫」といったような広告は、消費者庁からもメーカーに対して注意をしてもらっている。宣伝が行き過ぎであり、トクホは健全な食生活の補助的なものということを、メーカーに指導を徹底してほしいと申し入れている。今回の申し入れについて、具体的な建議をする、提案をすることも考えている。

(森田満樹)

## 【海外食品安全情報】

### 1 食品詐欺の公衆衛生上の脅威の定義



Defining the public health threat of food fraud.

Spink J, Moyer DC.

Source Anti-Counterfeiting and Product Protection Program (A-CAPPP), School of Criminal Justice, Michigan State Univ., East Lansing, Mich. 48864, USA.

J Food Sci. 2011 Nov-Dec;76(9):R157-63. doi: 10.1111/j.1750-3841.2011.02417.x.

食品詐欺 (food fraud) は、FDA が、製品の見かけの価値を高めるため、又は製造コストを下げるために製品に不正に意図的に代用品または物質を添加することと定義した「偽和」を含み、最近注目されて来ている食品リスクである。食品のリスクの原因を問わず食品の偽和は、業界と政府の両方の責任である。公衆衛生上の脅威を伴う食品の偽和は、食品安全事件、食品詐欺事件、食品防御事件を引き起こす。食品安全事件は意図しない危害を伴う意図しない行為であるのに対し、食品詐欺は、経済的利益のための意図的な行為であり、食品防御事件も同様に意図的な危害を伴う意図的な行為である。2008 年の中国のメラミンミルク事件のように偽和は正に経済的な動機故に汚染物質が型破りであり、公衆衛生上のリスクは、しばしば伝統的食品の安全への脅威よりも危険となる。現在の介入システムは、無数に近い潜在的な汚染物質を探すために設計されていない。

この研究論文の目的は、特に公衆衛生の脅威に焦点を当てた食品詐欺に関する基本的なリファレンスドキュメントを提供し、焦点を介入から予防へシフトし易くすることである。詐欺の機会は、犯罪学、犯罪性質の行動科学を活用した犯罪の三要因分析から検討されることで、将来の定量的または革新的な研究のための枠組みを提供する。この研究は食品のリスクマトリックスを提供して、食品詐欺事件の種類を識別する。このプロジェクトは将来の食品科学、食品の安全性、食品防御研究の出発点を提供する。

偽和と定義されているサブカテゴリを含む食品詐欺は、以前は定義がなく、また全体的に取り組みられてこなかった食品保護への脅威である。2001 年 9 月 11 日のテロ攻撃は、独立した研究領域と新しい食品の保護分野として食品防御の開発につながった。食品詐欺という言葉は、偽和の範囲、規模、認知度が広がるにつれ、食品安全や食品防御と同じようなステータスのある独立したコンセプトの言葉になるだろう。この研究は、食品詐欺を定義し、公衆衛生上のリスクを識別するための出発点となる。

(榎元徹也)

## 2 中国の食品表示通則の改正について (第 2 報)

第 1 報では、中国食品安全国家基準 (National Food Safety Standard) の「包装済み食品表示通則」(Standard for the labeling of prepackaged foods, GB7718-2004、

以下「表示通則」という))の改正(2011年4月20日、中国衛生部交付)に関して2012年4月20日から施行されたので、その主な改正点及び表示通則の概略を紹介した。

第2報では、通則の概略と翻訳文を掲載し、関係者にお知らせすることにした。なお、本件に関しては、私的な翻訳文のため疑義照会等の受け付けは差し控えさせていただきます。

## 1. 表示細則の概略

表示通則の目次は、次のような事項で構成されている。

- 1 適用範囲
- 2 用語及び定義
- 3 基本要件事項
- 4 表示事項
  - 4.1 消費者へ直接提供される包装済み食品の表示事項
    - 4.1.1 一般
    - 4.1.2 食品名称
    - 4.1.3 原料配合表
    - 4.1.4 原材料の定量表示
    - 4.1.5 正味量及び規格
    - 4.1.6 製造者及び販売者の名称、住所及び連絡先
    - 4.1.7 日付表示
    - 4.1.8 保存条件
    - 4.1.9 食品生産許可証の番号
    - 4.1.10 製品準拠標準のコード番号
    - 4.1.11 その他の表示事項
  - 4.2 消費者に直接提供されない包装済み食品の表示ラベルの表記事項
  - 4.3 表示事項の免除
  - 4.4 推奨表示事項(ロット番号、食用方法、アレルギー物質)
- 5 その他

付録A 包装物又は容器包装の最大表面面積計算法(詳細は略)

A.1 短形体包装物又は短形体包装容器の計算法、

A.2 円柱型包装物、円柱型包装容器又は円柱に近い包装物や包装容器の計算法、

A.3 その他の形をしている包装物や包装容器の計算法

付録B 原材料配合表における食品添加物の表示方法(詳細は略)

- B. 1 投入量の多い順で全ての食品添加物の具体名称を記載する
  - B. 2 投入量の多い順で全ての食品添加物の機能別名称及び国際番号を記載する
  - B. 3 投入量の多い順で全ての食品添加物の機能別名称及び具体名称を記載する
  - B. 4 食品添加物の欄を設け、食品添加物を合わせて記載する
- 付録C 一部表示項目の推奨表記形式（詳細は略）
- C. 1 一般
  - C. 2 正味量及び規格の表示

### 3. 食品安全国家標準包装済み食品表示通則

（食品表示通則の翻訳版は別紙のとおり。なお、付録の詳細は省略）

（別紙）

#### 食品安全国家標準包装済み食品表示通則

##### 適用範囲

本基準は、消費者へ直接提供される包装済み食品の表示と、消費者へ直接提供されない包装済み食品の表示に適用する。

本基準は、保管・輸送段階における包装済み食品を保護するための保管・輸送用包装の表示、バラ包装食品の表示、及びライブメイキングかつその場で販売する食品（訳者注：対面販売食品）の表示には適用しない。

### 2. 用語及び定義

#### 2.1 包装済み食品

予め定量包装を施される食品又は、包装資材や容器中に作り込まれる食品のことを意味する。予め定量包装を施されるものと予め一定量の包装資材や容器中に作り込まれるものであり、且つ一定量範囲内で統一な質量や体積の表示を有する食品であること。

#### 2.2 食品ラベル

食品包装上の文字、図形、符号及びあらゆる説明物である。

#### 2.3 配合成分

食品の製造・加工の際に使用され、且つ最終製品中に存在する（変性残存を含む）如何なる物質であり、食品添加物を含む。

#### 2.4 製造日

食品が最終製品となる日付であり、包装又は充填の日付をも含む。即ち、

食品を包装物又は容器の中に詰める又は充填することで、最終販売単位となる日付である。

#### 2.5 品質保持期限

包装済み食品は、表示に指定される保存条件の下で、品質が保持される期限のことを意味し、この期限内において、製品が販売に適していると共に、その表示に表明される特定の品質又は表明されなくて当然ある特定の品質が保持されていること。

#### 2.6 規格

一つ包装の中に複数の包装済み食品が含まれる場合、正味含有量と入り数の関係を記述するものである。

#### 2.7 主要展示ページ

包装済み食品の包装物又は包装容器の上に容易に観察できるシート。

### 3 基本要事項

3.1 法令・法規の規定に適合し、且つ関係する食品安全基準の規定にも適合する。

3.2 きれいで、明確に、長持ちであると共に、消費者が購入時に読みやすく且つ容易に識別できるようにすること。

3.3 分かりやすく、科学的根拠を有するほか、封建迷信やポルノの内容、他食品を貶める内容、及び科学栄養的常識を反する内容を表現してはならない。

3.4 真実で正確であり、虚偽や誇張及び消費者の誤解を招く又は消費者を欺く文字、図案等をもって食品を紹介してはならない。また、文字の大きさや色の差等を利用し、消費者をミスリードしてはならない。

3.5 直接又は示唆的な言葉や図案、符号をもって、消費者を同食品又は同食品の一部性質を別の食品と混同させてはならない。

3.6 疾病の予防や治療効果に関する内容を直接表記又は示唆をしてはならない。また、健康食品でなければ、健康機能を明示又は示唆してはならない。

3.7 包装物(容器)と分離してはならない。

3.8 商標を除き、標準な漢字を使用する。装飾機能を持つ各種アート体等の文字が、正確で容易に識別できること。

3.8.1 ピンイン(PIN YIN)や少数民族の文字を同時に使用できるが、その大きさは該当漢字より大きくてはならない。

3.8.2 外国語を同時に使用できるが、該当漢字と一致(商標、輸入食品の製造者と住所、海外販売者の名称、住所、HP アドレス等を除外する)する必要がある。また、その大きさは該当漢字より大きくてはならない(登録商標を除外する)。

3.9 包装済み食品の包装物又は容器包装は、その最大表面面積が 35cm<sup>2</sup>以上の

場合(最大表面面積の計算方法は付録Aを参照)、強制表示項目の文字や符号、数字の高さが 1.8mm とする。

3.10 一つの販売単位の包装内に、異なる品種と複数の独立包装を有する、単独販売できる食品を含む場合、全ての独立包装の食品にそれぞれ表示項目を表記する。

3.11 外包装が容易に開封できる、又は外包装を通して内包装物(容器)上の全ての強制表示項目或いは一部強制表示項目をきれいに識別できる場合、外包装物に重複表示事項を表記しなくてもよい。それ以外の場合、外包装物に基準に則る強制表示項目を全て表示しなければならない。

#### 4 表示事項

##### 4.1 消費者へ直接供される包装済み食品の表示事項

###### 4.1.1 一般

消費者へ直接供される包装済み食品の表示ラベルには、食品の名称、成分配合表、正味含有量と規格、製造者及び/又は販売者の名称、住所、連絡方法、製造日、品質保持期限、保存条件、食品生産許可証番号、製品標準番号、及びその他必要とされる表示内容を表記すること。

###### 4.1.2 食品名称

4.1.2.1 食品表示ラベルの分かりやすい場所に、食品の本当の性質を表す専用名称をきれいに掲示する。

4.1.2.1.1 国家標準や業界標準又は地方標準の中に、ある食品の一つや複数の正式名称が既に決められている場合、その中の一つ又は同等効果の名称を選択すること。

4.1.2.1.2 国家標準や業界標準又は地方標準の中に食品の名称が決められていない場合、消費者に誤解を与えない又は混同させない常用名称又は通用名称を使用すること。

4.1.2.2 「創作名称」や「奇特名称」、「音訳名称」、「看板符号名称」、「地域俗語名称」又は「商標名称」等を使用する際、それらの名称と同じページに4.1.2.1の規定の名称を表記しなければならない。

4.1.2.2.1 「創作名称」や「奇特名称」、「音訳名称」、「看板符号名称」、「地域俗語名称」又は「商標名称」の中に、その食品の性質を誤解されやすい文字や用語(言葉)がある場合、それらの名称の近くに、同じ大きさで該当食品の本当の性質を表す専用名称を同時に表記する必要がある。

4.1.2.2.2 食品の本当の性質は、それを表す専用名称の文字の大きさや字体色の違いで誤解されやすい場合、食品の本当の性質を表す専用名称を同じ大きさと字体色で表記しなければならない。

4.1.2.3 食品の本当の性質や物理状態又は加工方法を消費者に誤解又は混

同をさせないために、食品名称の前又は後に、関連単語や言葉を付け加えることができる。例えば、「乾燥した」、「濃縮した」、「還元した」、「燻製した」、「油揚げた」、「粉末の」、「粒状の」等。

#### 4.1.3 原材料配合表

4.1.3.1 包装済み食品の表示ラベルに、原材料配合表を表記する。配合表中各成分は4.1.2の要求に従い具体名称を記載し、食品添加物は4.1.3.1.4の要求に従い名称を記載する。

4.1.3.1.1 原材料配合表は、「配料」又は「配料表」と表題とする。加工工程中の原料が外の成分へ変化する際(例：酒、醤油、食酢等発酵食品)、「原料」や「原料と副原料」をもって、「配料」、「配料表」を代替することができ、合わせて本基準関連条目の要求に従い各種原料、副原料及び食品添加物を記載する。加工助剤は、記載する必要がない。

4.1.3.1.2 各種原料は、食品の製造や加工時に添加量の多い順で列記するが、添加量が2%以下の原料は多い順に従わなくてもよい。

4.1.3.1.3 一つの原材料は、2種類又はそれ以上の原材料で配合された複合原材料である場合(複合食品添加物を除外する)、原材料配合表の中に、「複合配料」の名称を表記する上、その後にカッコウをつけ、添加量の多い順で、組成する各種原材料の名称を入れる。また、複合原材料は国家標準や業界標準、地方標準の規定する名称があり、且つその添加量が食品総量の25%以下の場合、複合原材料の組成原材料を記載する必要がない。

4.1.3.1.4 食品添加物はGB2760中の食品添加物通用名称を表示する。食品添加物通用名称は、食品添加物の具体名称で記載することができるが、食品添加物の機能別名称プラス食品添加物の具体名称や国際番号(INS番号)を同時に表記することもできる(表記方法は付録Bを参照)。同一包装済み食品の表示ラベルに、付録Bの中の一つの表記方法を採用し食品添加物を記載する必要がある。また、食品添加物の機能別名称プラス国際番号を同時に表記する方法を採用する際、ある食品添加物が相対する国際番号がない又はアレルギー表記が必要な場合、その具体名称を同時に表記することができる。食品添加物の名称には、そのものの製造方法を含まない。加工時添加量が食品総量の25%以下の複合原料中の食品添加物は、GB2760規定のキャリアオーバー原則に適合し且つ最終製品中で機能しないものであれば、記載する必要がない。

4.1.3.1.5 食品の製造や加工の工程中で添加された水も、原材料配合表の中に表記する。但し、加工工程中で既に揮発した水又はその他揮発性原料は表記する必要がない。

4.1.3.1.6 食用可能な包装物も、原材料配合表の中にその原始原材料を記載するが、国の法規法律で別途規制がある場合、除外できる。

4.1.3.2 下記食品の原材料は、表1の表記方法で表示することができる。

表1 配合原材料の表記方法

原材料種類別	表記方法
各種植物油又は精製植物油、但し、オリーブオイルを含まない。	「植物油」や「精練植物油」：水素化処理されたものは、「水素化」や「部分水素化」と表記する。
各種でんぷん、但し、化学変性でんぷんを含まない。	「澱粉」
添加量が2%以下の各種香辛料や香辛料浸出物(単一量又は合計量)	「香辛料」、「香辛料類」又は「複合香辛料」
ガムベースキャンディの各種ガムベース製剤	「膠姆糖基礎剤」(注：ガムベースキャンディの中国語)、「膠基」(注：ガムベースの中国語)
添加量が10%以下の各種砂糖漬け果物	「蜜餞」、「果脯」
フレーバー、食用香料	「食用香精」、「食用香料」、「食用香精香料」

4.1.4 原材料の定量表示

4.1.4.1 食品の表示ラベルや製品説明書に1種又は複数種の栄養価値や特性のある原材料や成分を添加又は含有することを強調する場合、該当原材料や成分の添加量や含有量を記載する必要がある。

4.1.4.2 食品の表示ラベルに1種又は複数種の原材料や成分の含有量が低い又は無しと強調する場合、該当原材料や成分の製品中における含有量を記載する必要がある。

4.1.4.3 食品名称の表記部分に、ある原材料や成分を言及しているが、表示ラベルの中に特に強調しない場合、該当原材料や成分が製品における含有量を記載する必要がない。

4.1.5 正味量及び規格

4.1.5.1 正味量の表記は、正味量、数字及び法定計量単位から構成される。(表記形式は付録Cを参照)

4.1.5.2 法定計量単位に基づき、下記の形式をもって、包装物(容器)中の食品の正味量を表記する。

a) 液体食品：体積 - リッター(L)、(l)、ミリリッター(mL)、(ml)、又は質量 - グラム(g)、キログラム(kg)；

b) 固体食品：質量 - グラム(g)、キログラム(kg)；

c) 半固体又は粘性食品：質量 - グラム(g)、キログラム(kg)又は体積 - リッタ

ー(L)、(l)、ミリリッター(mL)、(ml)。

4.1.5.3 正味量の計量単位は、表2に従い表記する。

表2

計量形式	正味量(Q)の範囲	計量単位
体積	$Q < 1000\text{mL}$	mL (ml) (ミリリッター)
	$Q \geq 1000\text{mL}$	L (l) (リッター)
質量	$Q < 1000\text{g}$	g (グラム)
	$Q \geq 1000\text{g}$	kg (キログラム)

4.1.5.4 正味量の数字符号の高さは表3の規定に適合する。

表3 正味量の数字の最小高度

正味量(Q)の範囲	数字符号の高さ(mm)
$Q \leq 50\text{mL}$ ; $Q \leq 50\text{g}$	2
$50\text{mL} < Q \leq 200\text{mL}$ ; $50\text{g} < Q \leq 200\text{g}$	3
$200\text{mL} < Q \leq 1\text{L}$ ; $200\text{g} < Q \leq 1\text{kg}$	4
$Q > 1\text{kg}$ ; $Q > 1\text{L}$	6

4.1.5.5 正味量は、食品名称と同じ包装物や容器のページ面で記載する。

4.1.5.6 容器内に固、液体両方の物質を含む食品であり、且つ固体物が主要配合原材料である場合、正味量のほか、質量又は質量分数の形で、水きり後固体物(固形物)の含有量を同時に表示する必要がある。(表示形式は付録Cを参照)

4.1.5.7 一つ大きい包装内に複数の個包装済み食品を含む場合、大きい包装に正味量と規格両方を表示する必要がある。

4.1.5.8 規格の表示は、個包装済み食品1個あたりの正味量と件数の組み合わせ、又は件数のみから構成され、「規格」二文字の記載がなくてもよい。個包装済み食品の規格というのは、その正味量を意味する。(表示形式は付録Cを参照)

4.1.6 製造者、販売者の名称、住所及び連絡先

4.1.6.1 製造者の名称、住所、及び連絡方法を表記する。製造者の名称と住所は法律に則った登記したものであり、且つ製品安全品質責任を負うことができる製造者のものとする。下記条件の一つに該当する場合、下記の要求事項に従い表示しなければならない。

4.1.6.1.1 法律に基づき、法律責任を独自で負うグループ企業、グループ企業の支社は、それぞれの名称と住所を表示する。

4.1.6.1.2 法律に基づき、法律責任を独自で負わないグループ企業の支社、又はグループ企業の製造施設は、グループ企業と支社(製造施設)の名称と住所を表示する、又はグループ企業のみ名称、住所及び産地を表示する。産地表示は、行政区画に従い市レベルの地域単位まで記載する。



4.1.6.1.3 他社の委託により包装済み食品を加工する場合、委託元企業と委託先企業の名称と住所を表記する、又は委託元企業の名称、住所及び産地を表記する。産地表示は、行政区画に従い市レベルの地域単位まで記載する。

4.1.6.2 法律に基づき法律責任を負う製造者又は販売者は、その連絡先を下記の1つ以上のものを含める必要がある。電話、ファックス、ネットワーク連絡先等又は住所と合わせて表記される郵便住所。

4.1.6.3 輸入の包装済み食品は、原産国の国名や地域名称(例：香港やマカオ、台湾)、及び中国国内で法律に則った登録登記を済ました代理者、輸入者又は販売者の名称、住所、連絡先を表示する必要があるが、製造者の名称や住所及び連絡先の表示を免除することができる。

#### 4.1.7 日付表示

4.1.7.1 包装済み食品の製造年月日と品質保持期限をきれいに表示する。日付表示を「包装物の某位置を参照」という形式を採用する場合、該当包装物の具体記載部位を明確に表示する。日付表示は、別途貼付やリプリント及び改ざん等の行為をしてはならない。(表示形式は付録Cを参照)

4.1.7.2 一つ大きい包装内に、複数の製造年月日と品質保持期限表示済みの個包装食品を含む場合、外包装の品質保持期限は、一番早く切れる個包装食品の品質保持期限とする。外包装の製造年月日は、一番早く製造された個包装食品の製造年月日とするか、又は外包装が販売単位を正式形成する日付とするか、又は外包装に各個包装食品の製造年月日と品質保持期限をそれぞれ表示することができる。

4.1.7.3 年、月、日の順で日付を表示する。この順で表示しない場合、日付の表示順番を表記する必要がある。(表示形式は付録Cを参照)

#### 4.1.8 保存条件

包装済み食品の表示ラベルに保存条件を表示する。(表示形式は付録Cを参照)

#### 4.1.9 食品生産許可証の番号

包装済み食品の表示ラベルに、食品生産許可証の番号を表示する。表示形式は、関係する法令・規定に従う。

#### 4.1.10 製品準拠標準のコード番号

中国国内製造且つ国内販売の包装済み食品(輸入の包装済み食品を含まない)は、該当製品の準拠する標準のコード及び番号を表示する必要がある。

#### 4.1.11 その他表示事項

##### 4.1.11.1 放射線照射食品

4.1.11.1.1 電離放射線又は電離エネルギーの処理を施された食品は、その食品の名称の近くに「放射線照射食品」を表示する必要がある。

##### 4.1.11.1.2 電離放射線又は電離エネルギーの処理を施された如何な

る配合原材料がある場合、原材料配合表の中で明確に表示する。

#### 4.1.11.2 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え食品の表示は、関連法令・規定に適合しなければならない。

#### 4.1.11.3 栄養表示

4.1.11.3.1 特殊食膳類の食品と、乳幼児に専ら供される主、副食類の食品は、主要栄養成分及びそれらの含有量を表記する。表示形式は、GB13432 に従う。

4.1.11.3.2 その他包装済み食品が栄養表示ラベルを表記する場合、その表示方法は、関連法規・基準に従う。

#### 4.1.11.4 品位(品質)ランク

食品が準拠する製品標準により、品位(品質)ランクが明確に規定される場合、食品の品位(品質)ランクを表記する必要がある。

#### 4.2 消費者に直接提供されない包装済み食品の表示ラベルの表記事項

消費者に直接供されない包装済み食品の表示ラベルは、4.1 項目中の関連要求に従い、食品の名称、規格、正味量、製造年月日、品質保持期限及び保存条件を表示し、その他事項がラベルで表記しない場合、説明書又は契約書の中で明記する必要がある。

#### 4.3 表示事項の免除

##### 4.3.1 下記の包装済み食品は品質保持期限の表示を免除できる。

アルコール含有量 10%の飲料酒、食酢、食塩、固体食糖類、グルタミン酸ナトリウム

4.3.2 包装済み食品の包装物又は容器包装の最大表面面積が 10cm<sup>2</sup> 以下の場合(最大表面面積の計算方法は付録 A を参照)、製品名称、正味量、製造者(又は販売者)の名称と住所のみを表示することができる。

#### 4.4 推奨表示事項

##### 4.4.1 ロット番号

必要に応じ、製品のロット番号を表示することができる。

##### 4.4.2 食用方法

必要に応じ、容器の開け方、食用方法、調理法、加水復元再製法等消費者に役立つ情報説明を表記することができる。

##### 4.4.3 アレルゲン物質

4.4.3.1 下記の食品及びその加工品は、アレルギー反応を起こす可能性があり、それらを原材料として使用する場合、原材料配合表中で識別しやすい名称を記載するか、又は原材料配合表の隣接位置で注意表示を行うのが望ましい。

a) グルテンタンパクを含む穀物及びその加工品(例：小麦、ライ麦、大麦、燕

麦、スペルト小麦又はそれらの交雑系)

- b) 甲殻綱類の動物及びその加工品
- c) 魚類及びその加工品
- d) 卵類及びその加工品
- e) 落花生及びその加工品
- f) 大豆及びその加工品
- g) 乳及び乳製品(乳糖を含む)
- h) ナッツ及びナッツの実類加工品

4.4.3.2 加工工程中に上述食品またはその加工品を混入する可能性がある場合、原材料配合表の隣接位置で注意表示を行うのが望ましい。

#### 5. その他

国の関連規定により特別許可が必要とされる食品について、その表示ラベルは、関連規定に従うものとする。

(本稿は、当協会の“馬方”氏が翻訳したものです。その労に深く感謝致します。)

(注：ここで紹介した食品表示通則について、著作権が(財)日本冷凍食品検査協会にあるため、コピーの配付及び転載は厳禁致します。)

(東島弘明)

### 【[会員からの投稿](#)】

#### 昆虫の生態と虫体異物混入事故<5>敷地内の防虫

製品内に混入する虫体の種類を分析すると、施設内の排水溝や機械より流れるドレン水などに由来するチョウバエ類やノミバエ類の他に、屋外の自然界の中に普通に生息し、施設内に侵入し、製造現場内を活発に移動し、最終製品周辺まで到達して、虫体異物混入事故の原因となるユスリカ類・アブラムシ類・ダンゴムシ・ハサミムシ類・バッタ類・ガ類などがあります。防虫モニタリング トラップ内に捕獲された昆虫類を観察して、同一種(同じ形状のもので判断可能)が、多く捕獲されている場合は、施設内部での発生している可能性が高く、多種(色々な形状の虫)が多く捕獲されている場合は、自然界で発生したものが施設内に侵入している可能性が高くなります。昆虫活動盛期には、屋外に設置された外灯周辺や自動販売機などに飛来する昆虫類を

確認し、管理する施設の屋外で、どのような虫体が活動しているのかを確認しておく必要があります。さらに、緑化帯も定期的に観察し、植物内に生息する昆虫類を確認し、施設内部で捕獲される昆虫類との内容比較をすると、屋外から侵入する昆虫類の発生源を突き止められる場合もあります。施設内の昆虫類を誘引する物があるか否かも確認し、危険性が認められた場合は、早急の対策を講じる必要があります。多くの防虫管理担当者は、施設内の器具機材、残滓の管理を中心に施設内部発生型昆虫に対しての防虫対策を実施する傾向が高いようですが、昆虫活動盛期には、周辺環境にも目を向ける必要があります。



< 出入り口付近に放置された、パレットや植木ポット：湿気を好むヤスデ類、ムカデ類、ダンゴムシ、ゴミムシ類が湿気を求めて、このような物の下に潜り込む場合がある。さらに、植栽の内部には、アブラムシ類、アザミウマ類、ガ類のような植物に由来する昆虫類も出現する >



< ダンゴムシ・エンマコオロギ・ハサミムシ類：本来は石や朽木の下などの湿った場

所に生息している。降雨によって、地面が湿っている時に活発に活動し、日が当たり地面が乾燥すると、物の下に隠れる性質がある。屋外で製造施設周辺に物を放置しておく、これらの恰好の住処となる。>



<屋外での製造品誘引試験：前から粘着シート・供試材料（製造品）・粘着リボントラップを使用した、昆虫誘引試験の状況>

キーポイント：施設内で見られる昆虫類には内部発生型と侵入型がある。侵入型への対策は、管理する施設の屋外での昆虫活動実態を掌握する事と自らが管理する施設の特性と昆虫類のとの関係を確認する事が重要となる。>

（防虫コンサルタント 今野禎彦）

ご質問等のある方は[8.shokkaky@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkaky@ccfhs.or.jp)までご一報下さい。

#### 会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想をお待ちしております。  
お気軽に [8.shokkaky@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkaky@ccfhs.or.jp) までご連絡下さい。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。